

Содержание

Введение	2
1. Аналитический раздел	3
1.1 Перспективы развития общественного питания в стране	3
1.2 Характеристика действующей сети предприятий общественного питания	5
2. Экспериментальная часть	9
2.1. Обоснование необходимости строительства кафе кондитерской	9
2.2. Обоснование вместимости предприятия, его пропускной способности	10
2.3. Обоснование места строительства	13
2.4. Обоснование режима работы кафе	16
2.5. Обоснование схемы технологического процесса	17
2.6. Организация снабжения кафе	19
3. Составление производственной программы	22
4. Сравнение отечественных и передовых зарубежных технологий и решений	37
Заключение	41
Список литературы	42

Введение

В настоящее время деятельность в сфере массового питания начинает стремительно набирать обороты. Первый всплеск уже прошел: многие рестораны и кафе, открывшиеся в начале перестроечного процесса, в связи с нерентабельностью и неконкурентоспособностью закрылись. Однако постепенно процесс пошел.

В настоящий момент Челябинск, а также многие другие города России, переживают настоящий ресторанный бум: стремительно растет число гостиниц, ресторанов, кафе, баров, различных клубов. Индустрия массового питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

С каждым годом массовое питание все больше проникает в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является не мало важным фактором для населения; высвобождает из домашнего хозяйства дополнительную численность рабочих и служащих и др.

Необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

Цель курсового проекта: спроектировать кафе кондитерскую «Гавань» в Тракторозаводском районе г. Челябинск на 75 посадочных мест.

1. Аналитический раздел

1.1 Перспективы развития общественного питания в стране

Значительное увеличение количества предприятий общепита, по мнению экспертов, стало возможным благодаря увеличению покупательной способности и росту деловой активности населения, вызванной ускорением ритма жизни, вынуждающей наиболее платежеспособную часть работоспособных граждан питаться вне дома. Согласно экспертным наблюдениям, городские жители начинают периодически посещать предприятия общественного питания, имея доход от \$500 в месяц. Регулярными клиентами подобных заведений становятся обладатели ежемесячного дохода от \$800 - 1000.¹

Наибольшую долю российского рынка общественного питания занимает Москва. На нее приходится около 20% оборота всех предприятий общепита России. Посещение ресторана или кафе уже давно перестало быть атрибутом праздника или исключительного события для большинства москвичей.

Сектор общественного питания удовлетворяет очень сложный комплекс потребностей — от простого утоления чувства голода и жажды до имиджевых и статусных притязаний. Поэтому характерной чертой нынешнего состояния рынка является его неоднородность и разносторонний охват практически всех целевых аудиторий потребителей: по уровню доходов, по возрасту, полу, по социальному статусу и интересам.

Особенно быстрые темпы роста количества посетителей отмечают среди демократичных предприятий – заведений класса «casual», «фаст-фуд», пиццерий. Они пользуются популярностью более чем у половины населения за доступность и быстрое обслуживание.

По потреблению фастфуда Россия стоит на 16-м месте среди других стран. Например, в Китае потребителями фастфуда являются 65 % горожан, а в России – 33 %.

Поэтому уверена в том, что ресторанный рынок в ближайшие годы будет активно развиваться, теперь еще более сфокусировано и рационально, используя опыт прошлых уроков и ошибок. Культура питания в России неуклонно растет, питание вне дома уже прочно вошло в наш быт и приобретает новую окраску с появлением новых трендов, новых концепций организации и обслуживания, с ростом доходов и уровня потребностей населения. Активно развивающийся в последнее время сектор демократичных ресторанов повседневного спроса только усилит этот процесс, придаст ему стойкую положительную динамику.

По оценкам экспертов, фактический потенциал московского рынка позволит принимать по 400 новых участников ежегодно еще в течение трех, а то и пяти лет. Действительно, в Париже одно заведение общепита приходится на 126 человек, в Нью-Йорке — на 365 человек, а в Москве — на 3 187²

На рынке общественного питания получили развитие и сегменты специализированных заведений. Особенно следует отметить кофейни, попавшие в категорию наиболее популярных и ставшие неотъемлемой частью жизни мегаполисов. Кофейни сегодня составляют солидную конкуренцию заведениям фаст-фуда и традиционным ресторанам. Кофейни активно открываются в новых торговых центрах, но находятся не на одной линии с многочисленными фаст-фудами, а несколько в стороне. Специалисты считают, что потребность в точках общественного питания пока еще не удовлетворена. Несмотря на кажущееся изобилие говорить о насыщении рынка рано. Потребитель все еще чувствует дефицит мест, где можно качественно и быстро перекусить, потратив рублей 150. Главной

причиной медленного освоения ниши заведений «эконом-класса» эксперты называют дефицит площадей и их дороговизна.

Рынок общественного питания в среднесрочной перспективе ждет некоторое замедление. Это обусловлено тем, что потребительские предпочтения посетителей элитных ресторанов смещаются в пользу более демократичных заведений. Кроме того, как отмечают эксперты, в ближайшие годы наиболее активно рынок будет развиваться в регионах, поскольку наладить бизнес в Москве становится все сложнее из-за нарастающей конкуренции и высоких арендных ставок.

Однако рынок будет продолжать расти. С увеличением числа заведений возрастут и требования посетителей. Вместе с этим будет обостряться конкуренция, потребовав с одной стороны снижения издержек, а с другой целенаправленную коммуникационную политику, направленную на привлечение/удержание потребителей и развитие марки.

Дальнейшее развитие получают сетевые проекты. Доля сетевых предприятий в столице (сейчас около 25-35% рынка) увеличится. По мнению аналитиков, эти крупнейшие игроки рынка будут играть особую роль при формировании рынка общественного питания в целом.

1.2 Характеристика действующей сети предприятий общественного питания

Основные посетители кафе кондитерских - это клиенты со средним достатком. Работа кафе кондитерских организована таким образом, что оно отличается большей доступностью для среднего класса. В условиях современного рынка общественного питания основными критериями формирования его ассортимента являются спрос потребителей и предложение на рынке продуктов, специй и напитков.³

Основные посетители кафе кондитерских - это туристы, родители с детьми, студенты, сотрудники фирм расположенных недалеко от ресторана. Работа ресторана организована таким образом, что днем оно отличается большей доступностью для среднего класса.

Днем кафе кондитерские посещают родители с детьми, студенты. В процентном соотношении клиентов кафе кондитерских можно распределить следующим образом:

Туристы – 57%

Родители с детьми – 5%

Студенты – 12%,

Жители близлежащих домов – 10%,

Прочие – 5%

Представим процентное соотношение основных целевых сегментов потребителей кафе кондитерских на рис. 1:

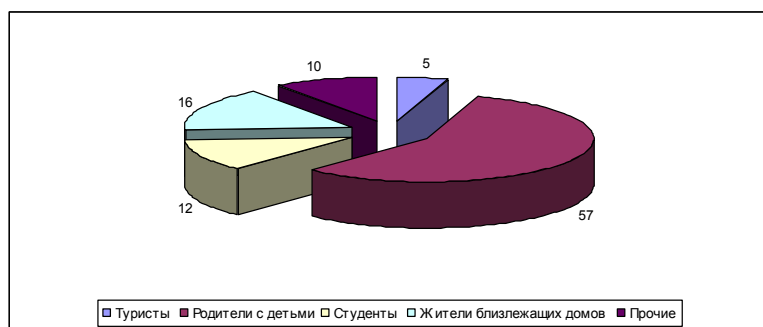


Рис.1.Основные группы клиентов кафе кондитерских, в %

На основании проведенного анализа основными посетителями кафе кондитерских являются родители с детьми, доля которых составляет 57 % от общего количества обслуживаемых посетителей.

Второе место занимают жители близ лежащих домов – 16%, третье место студенты 12%. Далее располагаются прочие и туристы – 10 и 5 %%% соответственно. Все это говорит об лояльной ценовой политики кафе кондитерских.

В целом ассортимент кафе кондитерских ориентирован на дешевые блюда в 25% случаев, на дорогие – в 2% случаев, без предпочтения – 62%. Расширение ассортимента блюд и услуг при оптимальном ценообразовании и

других условиях способствует повышению рентабельности хозяйственной деятельности кафе кондитерских.

В среднем в кафе кондитерских в меню представлены 50-70 блюд. В большинстве случаев имеются холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, алкогольные и безалкогольные напитки и десертные блюда. Причем количественный состав блюд в зависимости от группы значительно колеблется.

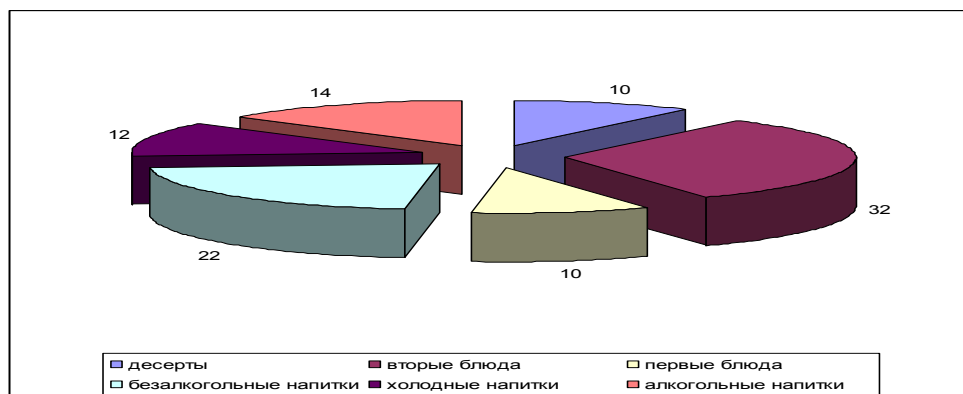


Рис.2. Удельный вес группы блюд в меню в среднем в кафе кондитерских

Оказание услуг в кафе кондитерских определяется технологическим циклом обслуживания посетителей, логика оказания данных услуг отражена на рис.3.

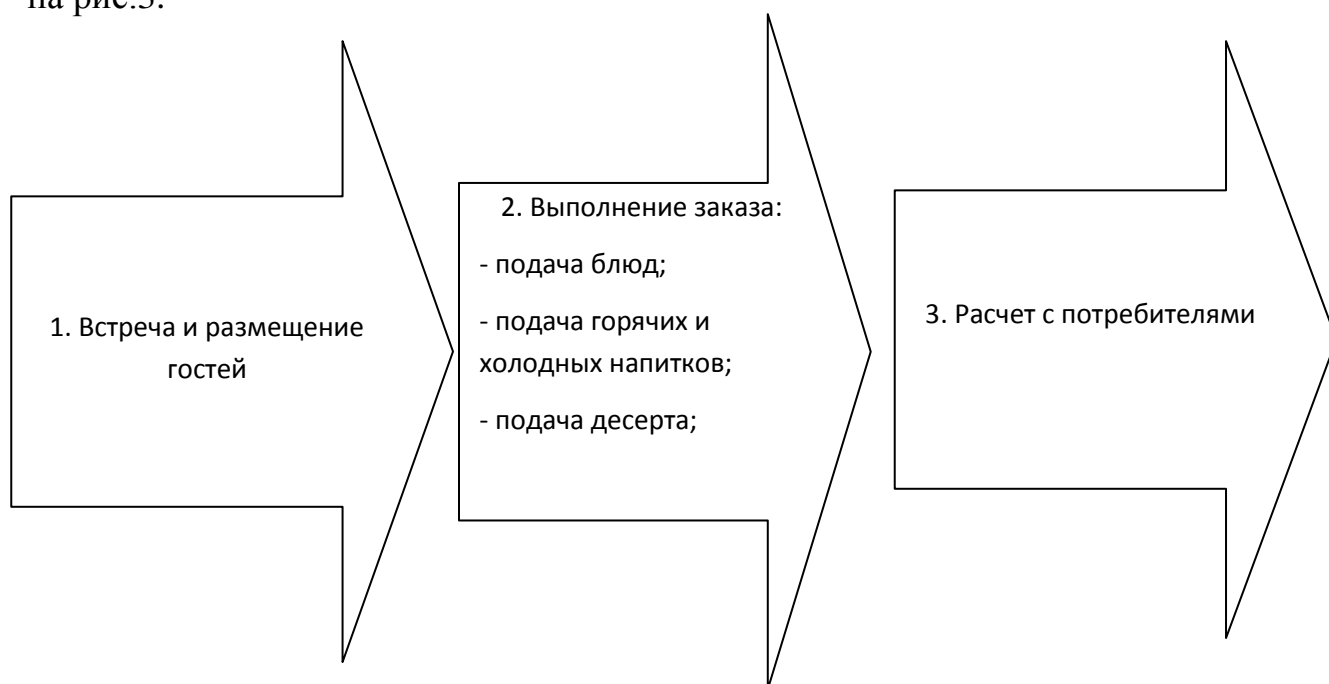


Рис. 3. Цикл оказания услуг в кафе кондитерских

Можно выделить области воздействия на качество обслуживания менеджментом в кафе кондитерских:

- состояние материально-технической базы размещения, питания, мест общего пользования, а так же прочих основных фондов кафе кондитерских; эффективность взаимодействий элементов комплекса инфраструктуры производства;

- применяемые технологии производства и обслуживания клиентов, в том числе в контактной зоне;

- профессионализм и компетентность обслуживающего персонала, способность работников к созданию атмосферы гостеприимства, определяемая морально-нравственными качествами каждого работника;

- управление качеством обслуживания на основе разработки и внедрения локальных и всеобщих стандартов качества, корректировки обслуживания.

2. Экспериментальная часть

2.1. Обоснование необходимости строительства кафе кондитерской

В проекте разрабатывается кафе кондитерской высшей категории на 75 посадочных мест. В современном понятии кафе - это предприятие общественного питания минимум на 25 мест, которое предоставляет ограниченный ассортимент кулинарной продукции. В кафе приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, сладкие блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте.

Данное кафе определено на определенный контингент потребителей и в силу этого организация производства имеет свои особенности.

Предприятие предоставляет населению и дополнительные услуги:

- изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии;
- услугу официанта по обслуживанию на дому;

Основа экономической эффективности проектируемого кафе определяется наличием платежеспособного спроса потребителей и повышенным интересом потребителей в услугах данного типа предприятия общественного питания. Немаловажными факторами также выступает наличие высококвалифицированных работников, разнообразных поставщиков сырья, отработанной нормативной и законодательной базы.

Основными поставщиками сырья и покупных товаров выступают различные предприятия и организации республики, такие как молочные и мясные комбинаты, вино-коньячные заводы. Также имеется возможность заключения длительных контрактов на поставку сырья и продуктов с оптовыми базами и продовольственными магазинами, что существенно улучшает и украшает снабжение производства. Немаловажным фактором своевременных товаров является и закупка необходимого сырья и продуктов

на общедоступных рынках за наличный расчет на основе заявок поступающих с производства.

2.2. Обоснование вместимости предприятия, его пропускной способности

Кафе имеет вывеску на входе, оформленные рекламные проспекты, фирменные обложки, меню, приглашения. Архитектурно-художественное решение зала кафе, отвечает современным эстетическим требованиям (освещение, цветовое решение, отделка стен, полов, потолков). В зале должна быть создана уютная обстановка для отдыха посетителей. В молодежном кафе высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. В проектируемом кафе организуются обслуживание приемов, семейных торжеств, банкетов, проведение тематических вечеров.

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{\text{ч}} = P * \varphi * X / 100, \quad (1)$$

где

$N_{\text{ч}}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P - вместимость зала(количество мест);

φ - оборачиваемость мест в зале в течение данного зала;

X - загрузка зала в данный час, %.

Произведем расчет загрузки торгового зала предприятия питания с учетом самообслуживания.

Результаты расчета сведены в таблицу 2.1.

Таблица 2.1

График загрузки торгового зала предприятия питания

Часы работы предприятия	Оборачиваемость места за час	Процент загрузки зала, %	Количество посетителей, чел.
1	2	3	4
8-9	2	50	75
9-10	2	30	45
10-11	2	30	45
11-12	2	40	60
12-13	2	90	135
13-14	2	90	135
14-15	2	100	150
15-16	2	60	90
16-17	Перерыв		
17-18	2	40	60
18-19	2	60	90
19-20	1,5	90	101
Итого:			986

Рассчитаем общее количество блюд, реализуемых в торговом зале, по формуле (3.2).

$$\text{ндк} = N * m \quad (2)$$

где

ндк - количество блюд данной ассортиментной группы, шт;

N - общее количество потребителей, чел;

m - коэффициент потребления данной ассортиментной группы

Коэффициент потребления блюд для кафе с самообслуживанием равен 2,5.

$$\text{ндк} = 986 * 2,5 = 2465 \text{ шт.}$$

Таблица 2.2

Расчет количества блюд

Наименование групп блюд	Суммарный коэффициент потребления блюд	Соотношение отдельных групп блюд, %	Количество блюд, шт.
1	2	3	5
Холодные закуски	2,5	35	863
Первые блюда		5	123
Вторые блюда		40	986
Сладкие блюда и горячие напитки		20	493

Минимальное число наименований блюд в кафе согласно НД показано в таблице 2.3.

Таблица 2.3

Минимальное число наименований блюд в кафе

Блюда, напитки, кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню
Горячие напитки	3-5
Коктейли или напитки собственного производства	4-5
Сладкие блюда, мороженое	4-5
Холодные закуски	3-4
Горячие блюда	3-4
Соки	5-6
Булочные изделия	8-10

Общая площадь предприятия согласно нормативным документам устанавливается как сумма всех его помещений. Составляющие площади кафе сведены в таблицу 2.4.

Таблица 2.4.

Общая площадь кафе

Наименование функциональной группы и помещения	Расчетная площадь, м2
Торговый зал кафе	105
Вестибюль	22,5
Гардероб для посетителей	9,89
Туалетные помещения для посетителей	6,6
Линия раздачи	10,5
Моечная столовой посуды	11,34
Сервизная	11,87
Помещение персонала	40
Горячий цех	85,45
Холодный цех	16,404
Мясорыбный цех	27,05
Овощной цех	30,73
Кондитерский цех	15,46
Моечная кухонной посуды	3,2
Кладовая овощей	17,54
Кладовая сыпучих продуктов	2,58
Камера молочно-жировых продуктов и гастрономии, фруктов, зелени и напитков	1,7

Камера мясорыбных продуктов	12,24
Кабинет заведующего производством	9,0
Кабинет директора	9,0
Кабинет бухгалтера	9,0
Гардероб для сотрудников	10
Душ для сотрудников	4,0
Туалетные помещения для сотрудников	4,0
Машинное отделение холодильных камер	10,0
Тепловой пункт	4,0
Помещение техника	4,0
Загрузочная	6,5
Электрощитовая	8,0
Итого:	507,6

В состав помещений проектируемого молодежного кафе входят производственные, складские, административные, вспомогательные и торговые помещения. Между всеми группами помещений нормативной документацией установлено процентное соотношение которое используется при расчете общей площади предприятия.

2.3. Обоснование места строительства

Наименование проектируемого кафе – «Гавань», проектируемое месторасположение г. Челябинск Тракторозаводского района. Проект предполагает его размещение в одном из густонаселенных микрорайонов города, в месте интенсивных потоков движения пешеходов, вблизи остановок общественного транспорта.

Участок под строительство свободен от застроек. Объекты ограничивающие по санитарно – экологическим требованиям проектирование предприятия общественного питания на данном участке отсутствуют.

Расстояние от здания до жилой застройки, автомагистральной и существующих инженерных коммуникаций соответствуют требованиям нормативной документации по генеральным планам и санитарным нормам.

Посадка здания по нормам сориентирована по господствующим северо – западным направлениям ветра в г. Челябинске (аэрация в помещениях) и по сторонам света (инсоляция + естественное освещение). Подъезды к кафе осуществляются общественным и индивидуальным транспортом по существующим автомагистралям.

Рельеф участка застройки ровный, место строительства свободно от каких-либо зданий, сооружений и инженерных коммуникаций.

Уклоны поверхности до 1 %.

Территория не затопляется поверхностными и ливневыми водами. Грунты площадки сверху – вниз:

- Почвенно-растительный слой мощностью 0,4 – 0,6 м;
- суглинок желтовато – коричневый, твердый, полутвердый, макро пористый, просадочный. Просадочность мощностью 8.1 – 9,6 м.

Подземные воды не вскрыты до глубины 12,0 м.

Вертикальная планировка и благоустройство территории

При производстве работ по вертикальной планировке поверхности площадки проектом предусмотрено создание искусственного нормативного уклона (насыпка грунта) ввиду малого естественного уклона в сторону автодороги для отвода атмосферных вод к существующим ливневодам.

Благоустройство территории решено с учетом факторов существующей застройки и предусматривает выполнение следующих работ:

- устройство тротуаров
- прогулочных дорожек из декоративных бетонных плит, организация подъездов к входам
- посадка деревьев и кустарников художественно ценных пород, устройство клумб и газонов с размещением на них композиций из «дикого»

(естественного) камня, с имитацией на них родниковых источников, организация мобильных служб по продаже напитков и мороженого.

- выполнение малых архитектурных форм и скульптурных композиций, устройство теневых навесов (пергалы)

- художественная подсветка фасадов здания и отдельных элементов благоустройства

- размещение рекламных и информационных щитов по всей территории

Основные конструктивные характеристики здания.

Фундаменты – ленточные, из сборных железобетонных блоков.

Ограждающие конструкции – каменные (из пиленного известняка, кирпичные $b = 380$ мм.)

Несущие конструкции – каменные.

Покрытие – шатровое, стропильное из деревянных конструкций.

Кровля – скатная, с черепичным покрытием и наружным организованным водостоком.

Перегородки – кирпичные из сборных гипсобетонных панелей и блоков

Покрытие полов – мозаичные, цельно литые, линолеумные, керамическая плитка.

Заполнение дверных проемов – деревянные, остекленные в металлопластиковых каркасах, металлические (противопожарные).

Заполнение оконных проемов – остекленные витражи из легких металлоконструкций, деревянные и металлопластиковые.

В здании кафе кондитерской «Гавань» на 75 посадочных мест проектом предусмотрены размещение всех помещений согласно СНиП 2.08.02-89 «Предприятия общественного питания».

Отопление здания предусмотрено от городских магистралей теплосетей, проходящих в непосредственной близости от места строительства.

Удаление воздуха из залов кафе предусмотрено системой вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

Оборудование вытяжной вентиляцией (дефлекторы).

Оборудованию, где в процессе приготовления пищи возможны концентрации пара и дыма предусмотрены местные вытяжные отсосы

Приточные вент системы выделены в отдельные возмещение (вент камеры). Внутренние ограждающие конструкции (перегородки) вент камер отделяются звукопоглощающими материалами, а установка оборудования решена на «плавающих» фундаментах с виброгасящими элементами. Воздуховоды в залах для посетителей скрыты подвесным потолком и раздача воздуха производится через отверстия оформленные декоративными решетками. Температурный режим в помещениях, а так же аэрация регламентируются соответствующей нормативной документацией.

2.4. Обоснование режима работы кафе

Режим работы кафе кондитерской установлен с учетом создания наибольших удобств для населения и гостей города: с 8 часов до 20 часов.

Режим функционирования кафе кондитерской устанавливается с учетом обеспечения наибольших удобств для посетителей, при этом, учитывая зарубежный опыт, режим определяется в основном месторасположением кафе.

Так, например, предприятия, расположенные в пешеходных зонах, функционируют с 9 до 22 час; в зонах отдыха - с утра и до 15-16 час; на автомагистралях - круглые сутки; для вокзального комплексного кафе кондитерской рекомендуется режим работы: закусочная - с 7 до 24 час; кафе – с 8 до 22 час; бары - с 10 до 23 час.

При этом рационально для вокзалов крупных городов устанавливать круглосуточный режим функционирования закусочной быстрого обслуживания, но с расчетом программы на уменьшенную пропускную способность в ночное время.

Режим функционирования - очень важный фактор при проектировании предприятия.

2.5. Обоснование схемы технологического процесса

В проектируемом кафе овощной цех расположен таким образом, что он с одной стороны находился неподалеку от склада-овощехранилища, а с другой стороны имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехами. В этом случае достигаются удобства при доставке в цех картофеля и овощей, а также создается технологическая цепочка: склад — овощной цех (предварительная обработка) — горячий цех (завершающая обработка).

Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.

Обработку других овощей осуществляют по иным схемам. Например, луковые, капустные овощи очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат, зелень, тыквенные вначале перебирают, а затем очищают, промывают и нарезают.

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, готовят супы, соусы гарнир, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия – пирожки, расстегаи и т.д., а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячий цех направляют полуфабрикаты из всех заготовочных цехов кафе. Поэтому он имеет удобное сообщение с холодным цехом, примыкает к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды.

В цехе оборудование устанавливают двумя параллельными линиями. Цех имеет достаточное естественное освещение, централизованное снабжение холодной и горячей водой. Для поддержки в цехе необходимой температуры и влажности воздуха оборудована приточно-вытяжная система вентиляции, кроме того над тепловым оборудованием монтируется местная вытяжка.

Холодные цеха предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8 гр.; посуда и инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению; В соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования блюд и др.; салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовать в течение одного часа; соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд.

Размороженное мясо (рыба) поступает в цех и подвешивается на крючья, расположенные над моечными ваннами. Зачищенное мясо моют в ваннах с проточной водой (20-30 °С) или в подвешенном состоянии щетками (щетками-душами). Затем для охлаждения мясо обмывают холодной водой (12-15 °С).

Обычно мясо, рыбу обсушивают чистой тканью, в заготовочных предприятиях - воздушным способом: каждая партия сырья, прошедшего санитарную обработку в течение 1-1,5 ч, обсушивается в специальном помещении с помощью циркулирующего воздуха при температуре 1-6°С. Туши (полутуши) рубят на части на разрубочном стуле. В заготовочных предприятиях туши делят на части в подвешенном состоянии с использованием ленточной пилы.

Выпускает мучные кондитерские изделия из бисквитного, песочного, слоеного и дрожжевого видов теста.

Для осуществления в цехе производства выделены следующие участки: для замеса теста, расстойки дрожжевого теста, разделки и выпечки изделий,

приготовления бездрожжевого теста: бисквитного, песочного, слоеного, заварного и выпечки полуфабрикатов, производства отделочных полуфабрикатов. На рабочем месте по изготовлению бисквитного теста установлены весы, производственный стол, на котором приготавливают продукты. Для взбивания теста предусмотрена взбивальная машина.

2.6. Организация снабжения кафе

Логистика – это планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя. Обеспечение высокой степени согласованности действий по управлению материальными потоками между службой снабжения и службами производства и сбыта является задачей логистической организации предприятия в целом.

На предприятии общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания оборудованием всех видов, кухонной и столовой посудой, производственным, торговым инвентарем, санспецодеждой и форменной одеждой, мебелью, столовым бельем и т.п.

К организации материально-технического снабжения предъявляются следующие требования:

своевременность и комплектность поставок;

бесперебойность, так как перебои в снабжении нарушают четкий ритм предприятий, ухудшают обслуживание, поэтому особенно важно определить потребность в материально-технических средствах и размеры товарных запасов;

надежность и высокое качество поставок, т. е. все материальные средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;

правильный выбор формы снабжения.

При приемке оборудования, поступившего в таре, проверяются целостность упаковки, соответствие техническим условиям, сопроводительным документам, удостоверяющим качество и комплектность (технический паспорт).

В составе предприятия оборудованы помещения для приема и хранения продуктов.

При организации складского хозяйства решались следующие задачи: поддержание необходимого уровня запасов сырья, продуктов, тщательная приемка товаров и тары от поставщиков по количеству, хранение товаров в соответствии с научно обоснованными режимами, комплектование, подбор, отпуск продуктов по установленному графику наиболее рациональными методами и средствами.

Складские помещения отвечают определенным требованиям.

В соответствии с санитарными правилами помещения содержатся в чистоте – ежедневно проводится уборка помещений, раз в неделю – генеральная, каждый месяц проводится дезинфекция и дезинсекция помещения.

Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиПам. Для хранения продуктов имеются крупногабаритные холодные шкафы, имеющие температурный интервал от 0 до -50 С, где хранят особо скоропортящиеся продукты: мясные, рыбные, молочно-жировые со строгим соблюдением товарного соседства. В подвальном помещении имеются лари для хранения овощей, помещения для обработки и хранения тары, оборудованное мойкой и канализацией. В не охлаждаемых помещениях освещение соответствует нормам освещенности.

В перечисленных кладовых, а так же в подвальном помещении освещение только искусственное. Вентиляция естественная и механическая (вытяжная).

Помещения оборудованы противопожарной охранной сигнализацией.

Складские помещения являются непроходными, максимально приближены к разгрузочным площадкам и удалены от моечных, санузлов, помещений с трапами и душевых во избежание порчи продуктов.

Транспортировка продуктов осуществляется по кратчайшим маршрутам без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и тары.

Оснащение складских помещений соответствует типу и мощности предприятия, нормативам товарных запасов, объемам работ по примерке, хранению и отпуску продукции. К оборудованию складов относятся подтоварники и стеллажи для размышления и хранения продуктов, весоизмерительные приборы, холодильные, подъемно-транспортное и другое оборудование.

Процесс складской переработки грузов складывается из разгрузки, приемки, рассортировки, складирования, хранения поступающих в адрес склада товаров, подсортировки продукции, то есть подбора ассортимента однородных товаров, заказанных буфетчицами или цехом своего производства, комплектование партии товаров в соответствии с заказами потребителей, их отправки и отпуск.

3. Составление производственной программы

Производственная программа. Для цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье, производственной программой является совокупность ассортимента и количества полуфабрикатов, кулинарных или кондитерских изделий, выпускаемых за основную смену для доготовочных предприятий и для дальнейшей тепловой обработки в кулинарном цехе.

При разработке производственной программы необходимо учесть кулинарное использование и выход полуфабрикатов для предприятий различного типа.

Исходными данными для определения ассортимента и расхода сырья являются значения мощности цеха, выраженной количеством перерабатываемого сырья в сутки или смену.

Имея данные по расходу каждого вида мясного сырья (говядины, баранины, свинины), рыбного и т. п., рассчитывают выход крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов и отходов из рыбы с костным и хрящевым скелетом, тушек сельскохозяйственной птицы и субпродуктов, овощей и картофеля.

Основанием для такого расчета служат нормы выхода и отходов, указанные в Сборнике рецептур блюд (2009 г.) или в ГОСТах и ОСТах на то или иное сырье.

Производственной программой предприятий питания является дневное расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия. Разработка производственной программы горячего цеха производится исходя из производственной программы дня.

Разработка производственной программы кафе осуществляется в следующем порядке: определяются количество потребителей, общее количество блюд по группам в ассортименте, составляют расчетное меню для зала.

Основное меню кафе «Гавань» представлено в таблице 3.1.

Основное меню предприятия

№ по сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г.	Кол-во порций. шт.
1	2	3	4
	Холодные закуски		863
132	Лангусты по-итальянски (лангусты под майонезом)	110(75/35)	90
136/743/822	Салат из филе морского окуня (с овощным гарниром из свежих огурцов и помидоров под соусом майонез с корнишонами)	200(75/75/50)	95
140/827	Жареная навага (филе жареной наваги под маринадом)	160 (75/85)	85
69	Салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод со сметаной	150/40	95
75/830	Салат картофельный с морским гребешком под майонезом	150 (50/75/25)	105
84/830	Салат «Деликатесный» (со спаржей, цветной и брюссельской капустой под майонезом)	150(110/40)	95
527/792	Кальмары «Сюрприз» (кальмары под томатным соусом)	125(75/50)	100
10	Бутерброд с осетром горячего копчения	60(30/30)	100
13	Бутерброд с икрой кетовой	57(27/30)	98
	Первые блюда		123
270	Уха из судака	300	50
410	Суп Халасле (с карпом)	300	40
420	Томатный суп с креветками	300	33
	Вторые горячие блюда		986
	Блюда из рыбы		
479/700/790	«Королева морей» (филе форели под соусом белое вино с овощным гарниром из моркови и шампиньонами)	425(125/200/75)	120
481/692/792	Рыба по-русски (филе судака с соусом томатным и гарниром из отварного картофеля)	382(125/185/75)	130
492/679/798	«Вулкан страстей» (скупбрия, жаренная с гречневой кашей и сметанным соусом)	350(125/150/75)	120
500/695	Поджарка из рыбы (куски рыбы судака с гарниром из жареного картофеля)	315(125/190)	135

499	Камбала запеченная с шампиньонами	230 (180/50)	110
	Блюда из мяса		
572/719/770	Баранина по-восточному (куски баранины с соусом эстрагон и гарниром из жаренных помидоров)	390(120/170/100)	130
597/720	Говядина праздничная (куски говядины с черносливом)	375(125/275)	130
675/704	Куриное суфле (суфле из кур с пюре из моркови)	265(110/155)	111
	Сладкие блюда		243
890	Желе из свежих ягод	150	40
901	Мусс апельсиновый	150	40
905	Самбук абрикосовый	150	40
915	Суфле ванильное, шоколадное, ореховое	300	63
915	Штрудель яблочный	120	60
	Горячие напитки		250
943	Чай с сахаром -вареньем, джемом, медом -повидлом	222 (200/22) 240 (200/40) 250 (200/50)	50
944	Чай с лимоном	200	50
945	Чай с молоком	200(150/50)	50
948	Кофе черный «Экспресс»	100	50
955	Кофе по- восточному	100	50
	Пиво		300
	«Клинское»	500	100
	«Волжанин»	500	100
	«Невское»	500	100

Теперь на основании плана-меню и количества блюд, реализуемых в день, составим сводную ведомость сырьевых составляющих в таблице 3.2.

Таблица 3.2

Сводная продуктовая ведомость

Наименование продукта	№ рецептуры	Количество продукта на 1 порцию, г	Количество порций, шт	Итого, кг
Камбала	499	250	110	27,5
Шампиньоны	499	50	110	5,5
Лимонный сок	499	5	110	0,55
Сало свиное	499	12	110	1,32
Зелень петрушки	499	5	110	0,55
Мука пшеничная	499	10	110	1,1
	140/827	5	85	4,175
	492/679/798	15	120	
	572/719/770	15	130	

Масло сливочное	499	25	110	12,23
	10	30	98	
	13	30	98	
	492/679/798	30	120	
Лангусты	132	180	90	16,2
Филе морского окуня	136/743/822	91	95	8,645
Майонез	136/743/822	71	95	17,895
	75/830	40	105	
	84/830	40	95	
	132	35	90	
Огурцы свежие	136/743/822	60	95	7,6
	69	20	95	
Помидоры свежие	136/743/822	60	95	22,525
	69	25	95	
	410	60	40	
	420	50	33	
	572/719/770	80	130	
Салат зеленый	136/743/822	30	95	2,85
Корнишоны	136/743/822	12	95	1,14
Навага	140/827	90	85	7,65
Масло растительное	140/827	15	85	3,675
	926	40	60	
Морковь	140/827	35	85	15,845
	270	30	50	
	479/700/790	30	120	
	675/704	70	111	
Лук репчатый	140/827	25	85	11,425
	75/830	25	105	
	270	25	50	
	410	25	40	
	420	25	33	
	479/700/790	30	120	
Корень петрушки	140/827	5	85	1,425
	270	20	50	
Томатное пюре	140/827	30	85	2,55
Уксус 3 %	140/827	30	85	2,55
Сахар	140/827	3	85	0,255
Капуста цветная	69	25	95	6,175
	84/830	40	95	
Горошек зеленый	69	15	95	1,425
Яблоки свежие	69	25	95	5,975
	926	60	60	
Виноград	69	18	95	1,71
Сметана	69	50	95	10,75
	492/679/798	50	120	
Морской гребешок (филе)	75/830	70	105	7,35

Картофель	75/830	70	105	35,25
	270	60	50	
	420	50	33	
	479/700/790	50	120	
	481/692/792	60	130	
	500/695	70	135	
Спаржа	84/830	110	95	10,45
Капуста брюссельская	84/830	70	95	6,65
Кальмары	527/792	125	100	12,5
Соус томатный	527/792	50	100	11,5
	481/692/792	50	130	
Хлеб пшеничный	10	80	100	15,84
	13	80	98	
Осётр горячего копчения	10	30	100	3
Икра кеты	13	30	98	2,94
Судак	270	120	50	39,125
	481/692/792	125	130	
	500/695	125	135	
Лист лавровый	270	15	50	0,75
Зелень укропа	270	15	50	1,245
	420	15	33	
Карп	410	120	40	4,8
Перец болгарский	410	30	40	1,2
Креветки	420	150	33	4,95
Масло оливковое	420	30	33	18,84
	479/700/790	50	120	
	500/695	30	135	
	572/719/770	30	130	
	597	30	130	
Томатный сок	420	50	33	1,65
Форель (филе)	479/700/790	125	120	15
Вино белое	479/700/790	40	120	4,8
Шампиньоны	479/700/790	40	120	4,8
Скумбрия	492/679/798	125	120	15
Крупа гречневая	492/679/798	75	120	9
Баранина	572/719/770	120	130	15,6
Эстрагон	572/719/770	20	130	2,6
Говядина	597	125	130	16,25
Чернослив	597	40	130	5,2
Курица (филе)	675/704	110	111	12,21
Желатин	675/704	15	111	4,01
	890	20	40	
	901	15	40	
	915	15	63	
Ягоды в ассортименте (мороженные)	890	80	40	3,2

Сахар	890	30	40	10,4
	901	30	40	
	905	30	40	
	926	30	60	
	943	20	50	
	944	20	50	
	945	20	50	
	948	20	50	
	955	20	50	
Апельсины	901	70	40	2,8
Абрикосы	905	80	40	3,2
Яйца	675/704	50	111	10,7
	905	50	40	
	915	50	63	
Шоколад	915	60	63	3,78
Ванилин	915	15	63	0,945
Тесто слоеное	926	50	60	3,0
Кофе молотый	948	30	50	6,0
	955	30	50	
Чай черный	943	15	50	6,75
	944	15	50	
	945	15	50	

Этот перечень продукции используется для приготовления всех блюд включенных в меню.

Расчет товарооборота и валового дохода предприятия.

Товарооборот и валовой доход являются важными показателями хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Таблица 3.3

Потребность и стоимость сырья на годовую программу

Наименование сырья	Единица измерения	Количество сырья	Цена единицы сырья, руб	Стоимость сырья и продуктов, руб
1	2	3	4	5
Камбала	кг	27,5	130	3575
Шампиньоны	кг	5,5	120	660
Лимонный сок	кг	0,55	50	27,5
Сало свиное	кг	1,32	140	184,8
Зелень петрушки	кг	0,55	70	38,5
Мука пшеничная	кг	5,275	30	158,25
Масло сливочное	кг	12,23	180	2201,4
Лангусты	кг	16,2	400	6480

Филе морского окуня	кг	8,645	200	1729
Майонез	кг	17,895	80	1431,6
Огурцы свежие	кг	7,6	80	608
Помидоры свежие	кг	22,525	90	2027,25
Салат зеленый	кг	2,85	70	199,5
Корнишоны	кг	1,14	75	85,5
Навага	кг	7,65	140	1071
Масло растительное	кг	3,675	60	220,5
Морковь	кг	15,845	30	475,35
Лук репчатый	кг	11,425	30	342,75
Корень петрушки	кг	1,425	60	85,5
Томатное пюре	кг	2,55	50	127,5
Уксус 3 %	кг	2,55	80	204
Сахар	кг	0,255	35	8,925
Капуста цветная	кг	6,175	80	494
Горошек зеленый	кг	1,425	100	142,5
Яблоки свежие	кг	5,975	50	298,75
Виноград	кг	1,71	60	102,6
Сметана	кг	10,75	90	967,5
Морской гребешок (филе)	кг	7,35	130	955,5
Картофель	кг	35,25	30	1057,5
Спаржа	кг	10,45	80	836
Капуста брюссельская	кг	6,65	90	598,5
Кальмары	кг	12,5	220	2750
Соус томатный	кг	11,5	70	805
Хлеб пшеничный	кг	15,84	60	950,4
Осетр горячего копчения	кг	3	420	1260
Икра кеты	кг	2,94	600	1764
Судак	кг	39,125	150	5868,75
Лист лавровый	кг	0,75	90	67,5
Зелень укропа	кг	1,245	70	87,15
Карп	кг	4,8	120	576
Перец болгарский	кг	1,2	150	180
Креветки	кг	4,95	120	594
Масло оливковое	кг	18,84	110	2072,4
Томатный сок	кг	1,65	50	82,5
Форель (филе)	кг	15	650	9750
Вино белое	кг	4,8	200	960

Шампиньоны	кг	4,8	140	672
Скумбрия	кг	15	120	1800
Крупа гречневая	кг	9	80	720
Баранина	кг	15,6	230	3588
Эстрагон	кг	2,6	60	156
Говядина	кг	16,25	220	3575
Чернослив	кг	5,2	240	1248
Курица (филе)	кг	12,21	160	1953,6
Желатин	кг	4,01	80	320,8
Ягоды ассортименте (мороженные)	кг	3,2	90	288
Сахар	кг	10,4	30	312
Апельсины	кг	2,8	60	168
Абрикосы	кг	3,2	80	256
Яйца	кг	10,7	50	535
Шоколад	кг	3,78	100	378
Ванилин	кг	0,945	90	85,05
Тесто слоеное	кг	3,0	60	180
Кофе молотый	кг	6,0	400	2400
Чай черный	кг	6,75	200	1350
Итого:		534,475	8480	75147,83

Товарооборот предприятия общественного питания характеризует объем его производственной и торговой деятельности. Он является одним из основных показателей характеризующих хозяйственную деятельность предприятия общественного питания.

$$ТО_{\text{себест мес}} = C_{\text{сут}} * N_{\text{мес}}, \quad (3)$$

где $C_{\text{сут}}$ – суточная стоимость сырья и продуктов, кг;

$N_{\text{мес}}$ – количество дней в месяце.

$$ТО_{\text{себест год}} = C_{\text{мес}} * N_{\text{год}}, \quad (4)$$

где $C_{\text{мес}}$ – месячная стоимость сырья и продуктов,

$N_{\text{год}}$ – количество месяцев в год.

$$ТО_{\text{себест мес}} = 75147,83 * 30 = 2254 \text{ тыс.руб.}$$

$$ТО_{\text{себест. год}} = 2254 * 12 = 27048 \text{ тыс.руб.}$$

$$ТО_{\text{мес с нац}} = 2254 * 1,6 = 3606,4 \text{ тыс.руб.};$$

$$ТО_{\text{год с нац}} = 3606,4 * 12 = 43277 \text{ тыс.руб. за год.}$$

Тогда валовой доход составит:

$$ВД_{мес} = 3606,4 - 2254 = 1352,4 \text{ тыс.руб.}$$

$$ВД_{год} = 1352,4 * 12 = 16229 \text{ тыс.руб.}$$

Транспортные расходы включают в себя стоимость перевозки сырья и товаров всеми видами транспорта.

Кроме того, сюда относятся стоимость погрузочно-разгрузочных работ, расходы по экспедированию, стоимость хранения груза на складах автотранспортных организаций:

Сумма транспортных расходов на поставку сырья со складов поставщиков определяется в соответствии с нормативами; для кофе он составляет 1% от стоимости сырья. Годовой расход на покупку сырья составляет 27048 тыс.руб. Расходы на транспорт составят:

$$Р_{трансп} = ТО * 0,01 = 27048 * 0,01 = 270,48 \text{ тыс.руб.}$$

Расходы на содержание планируют по следующим элементам: отопление; освещение; водоснабжение; уборка примыкающих территорий; проверка и клеймение весоизмерительных приборов; охрана, не состоящая в штате предприятия; сигнализация; расходы по вывозу мусора; возмещение арендатору, согласно договору, части эксплуатационных и коммунальных расходов (например, на содержание в чистоте дворов жилых домов).

Годовое потребление электроэнергии составит:

$$Э_{год} = 439869 \text{ кВт.}$$

Определим стоимость электроэнергии, если тарифная ставка за 1 кВт - 2р 30 коп.:

$$С_{э \text{ год}} = 439869 * 2,3 = 1012 \text{ тыс. руб.}$$

Расчет расходов на водоснабжение (данные сведены в таблицу 3.4).

Таблица 3.4

Расчет расходов на водоснабжение

Наименование услуг	Годовой расход, м3	Цена, руб. за 1 м3	Стоимость, тыс. руб.
Холодная вода	3525	11,0	38,78
Горячая вода	7278	45,0	327,51
Канализация	9182,55	8,0	73,46
Итого			439,75

Расчет производится нормативным методом, исходя из расчета тепла в Гкал и тарифа за 1 Гкал. Расходы тепла на отопление кафе составляют 189,17 Гкал/год. Тариф 1 Гкал=1200 руб.

Итого, расходы на отопление составляют:

$$P_{от} = Q_{от} * T_{от} = 194 * 1200 = 232,8 \text{ тыс.руб.}$$

Расчет расходов на поверку приборов, водомеров и других измерительных приборов рассчитывается в процентном отношении от сырья - 2,5%. Расходы составляют:

$$P_{приб} = T_{О} * 0,025 = 27048 * 0,025 = 676,2 \text{ тыс. руб.}$$

В состав расходов на содержание чистоты помещений входит уборка помещений, прилегающих территорий, вывоз мусора. Расчет производится укрупнено, в размере 0,06% от стоимости сырья. Расходы составляют:

$$P_{уб} = T_{О} * 0,0006 = 27048 * 0,0006 = 16,23 \text{ тыс. руб.}$$

Расходы на аренду планируются исходя из арендуемой площади и ставок арендной платы. Сумма арендной платы определяется умножением размера арендуемой площади на ставку арендной платы за 1 кв. м.

Помещение берется в аренду с оборудованием у собственника на договорной основе 1000 руб. за 1м² за месяц. Затраты составят:

$$P_{аренд} = 1000 * 507,6 = 507,6 \text{ тыс. руб. за месяц; за год – } 6091,2 \text{ тыс. руб.}$$

Если проведение ремонта в прогнозируемом периоде не планируется, но необходимо в ближайшей перспективе, то целесообразно производить плановые отчисления (накопления) средств.

Сумма расходов на ремонт основных фондов определяется 1,4% от стоимости сырья и составляет $27048 * 0,014 = 378,7$ тыс. руб.

Расходы по износу прочих активов определяется по укрупненному нормативу от стоимости сырья в размере 0,6% и составляют $27048 * 0,006 = 162,29$ тыс.руб.

Расчет расходов по комплексу обслуживания холодильных установок.

Расходы определяются от стоимости сырья в размере 0,07%: $27048 * 0,0007 = 18,93$ тыс. руб.

Численность предприятия общественного питания определяется на основе его мощности, условий и режима его работы. Штат предприятия включает административно - управленческий персонал, работников производства и работников зала. Оклады работников взяты на основании штатного расписания ресторана.

Для расчета затрат составляется штатное расписание, сводятся в таблицу 3.5.

Таблица 3.5

Штатное расписание

Наименование должности	Численность работников	Оклад, руб	Итого зарплата за месяц, руб	Итого зарплата за год, руб
Директор	1	32000	32000	384000
Зав. производством	1	21000	21000	252000
Бухгалтер	1	15000	15000	180000
Повар 3 разряда	12	16000	192000	2304000
Повар 4 разряда	10	13000	130000	1560000
Повар 5 разряда	12	11000	132000	1584000
Гардеробщик	1	6000	6000	72000
Мойщица кухонной посуды	3	6400	19200	230400
Мойщица столовой посуды	2	6400	12800	153600
Грузчик	2	7000	14000	168000
Итого	45		574000	6888000

Отчисление на социальные нужды:

Отч = 26% от оплаты труда

Отч = $6888 \cdot 0,26 = 1791$ тыс.руб.

При приобретении малоценных и быстроизнашивающихся предметов, срок службы которых не выходит за пределы прогнозируемого периода, на данную статью относится их полная стоимость. Если же продолжительность функционирования таких предметов выходит за пределы прогнозируемого периода, на данную статью относится 50 % их стоимости.

Расходы по износу МБП определяются по укрупненному нормативу от стоимости сырья для кафе в размере 0,6% и составляет:

$27048 \cdot 0,006 = 162,29$ тыс. руб.

Амортизация основных средств рассчитывается исходя из норм амортизации и среднегодовой балансовой стоимости основных фондов (по группам основных фондов).

Для расчета расходов амортизационных отчислений берется усредненный процент амортизации от стоимости основных средств 0,2: оборудование -1200 тыс. руб.

$$1200 * 0,002 = 2,4 \text{ тыс. руб.}$$

Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров включают в себя:

расходы на содержание холодильного оборудования и его техническое обслуживание;

плату за временное хранение сырья и товаров на складах сторонних организаций;

расходы на содержание льдохранилищ;

стоимость льда;

расходы на дезинфекцию и дератизацию;

расходы на создание условий для хранения сырья и товаров (газовая среда, искусственное охлаждение, активная вентиляция и др.);

стоимость материалов, используемых при фасовке, упаковке товаров (пакеты, оберточная бумага, шпагат и др.).

Расход на подсортировку и упаковку товара учитывается в размере 0,06% от стоимости сырья и составляет $27048 * 0,0006 = 8,39$ тыс. руб.

При планировании расходов на рекламу учитывают стоимость различных рекламных мероприятий, а также стоимость изготовления рекламных стендов, указателей, рекламу в средствах массовой информации и т.д., световую и иную рекламу.

Расчет расходов на рекламу определяется в размере 0,7% от величины товарооборота и составляет:

$$43277 * 0,007 = 302,9 \text{ тыс. руб.}$$

К данным потерям и отходам относят потери от боя при транспортировке, хранении и реализации некоторых товаров, суммы потерь от недостач и прочее. Расходы рассчитываются по нормативу от стоимости сырья в размере 0,6%:

$$27048 \cdot 0,006 = 162,29 \text{ тыс. руб.}$$

На указанную статью относят затраты на охрану труда и технику безопасности, стоимость медикаментов, аптек, отчисления на содержание аппарата управления, оплату услуг связи и т.д. Эти расходы принимаются по нормативу 2% к товарообороту:

$$27048 \cdot 0,02 = 541 \text{ тыс. руб.}$$

Полная себестоимость кафе представлена в таблице 3.6.

Таблица 3.6

Себестоимость кафе

Наименование статей	Сумма, тыс. руб.	Удельный вес, %
Транспортные расходы	270,48	1,41
Расходы на оплату труда	6888	35,94
Отчисления на социальные нужды	1791	9,35
Аренда помещения и оборудования	6091,2	31,78
Амортизационные отчисления	2,4	0,01
Расходы на поддержание чистоты помещений	16,23	0,08
Расход на электроэнергию	1012	5,28
Расход на водоснабжение	439,75	2,29
Расход на отопление	232,8	1,21
Расход на поверку приборов	676,2	3,53
Расходы на ремонт основных фондов	378,7	1,98
Износ одежды, столового белья, посуды, приборов и других малоценных предметов	324,58	1,69
Обслуживание холодильников	18,93	0,10
Подсортировка и упаковка товаров	16,23	0,08
Расходы на рекламу	302,9	1,58
Отходы и потери товаров	162,29	0,85
Прочие расходы	541	2,82
Итого издержки производства	19164,7	100,00

Деятельность предприятий питания, отвечающая потребностям рыночной экономики, должна приносить им прибыль. Прибыль в условиях рынка – конечная цель и движущий мотив развития предприятия.

Прибыль от реализации продукции - это разница между валовым доходом и суммой издержек производства.

Таблица 3.7

Основные технико-экономические показатели

Наименование показателей	Величина показателей
Выручка от реализации продукции, тыс. руб.	43277
Валовой доход, тыс. руб.	16229
Издержки обращения производства, тыс. руб.	19164,7
Прибыль от реализации продукции, тыс. руб.	24112,3
Балансовая прибыль, тыс. руб.	23750
Среднесписочная численность работников, чел.	45
Среднемесячная заработная плата на одного работающего, тыс. руб.	12756
Уровень рентабельности, %	43,9
Срок окупаемости, год.	0,10
Капитальные затраты, тыс. руб.	1200

$$\text{Прп} = \text{Врп} - \text{Срп}, \text{руб.} \quad (5)$$

где: Врп – выручка от реализации продукции, руб.;

Срп – полная себестоимость реализуемой продукции, руб.

$$\text{Прп} = 43277 - 19164,7 = 24112,3 \text{ тыс. руб.}$$

Прибыль от реализации продукции принять за налогооблагаемую прибыль, но при этом следует учесть налоги, уменьшающие налогооблагаемую прибыль. Расчет местных налогов составит 1,5% от прибыли от реализации.

$$\text{Пб} = \text{Прп} - \text{налоги} = 24112,3 - (24112,3 * 0,015) = 23750 \text{ тыс. руб.}$$

Чистая прибыль равна разнице балансовой прибыли и налогом на прибыль, который составляет 20%.

$$\text{Пч} = \text{Пб} - \text{Нп} = 23750 - (23750 * 0,2) = 19000 \text{ тыс. руб.}$$

Направления использования прибыли, и принципы распределения определяются хозяйствующим субъектом самостоятельно и отражаются в учетной политике.

Важнейшим показателем, отражающим конечные финансовые результаты деятельности предприятия, является прибыльность

(рентабельность). Рентабельность характеризует процентное отношение суммы прибыли к валовому товарообороту.

Уровень рентабельности определяется по формуле:

$$P = \Pi / \text{ТО} * 100\% \quad (6)$$

$$P = (19000 / 43277) * 100 = 43,9 \%$$

Срок окупаемости вложений характеризует период времени, в течение которого капитальные затраты могут быть возмещены за счет полученной прибыли. Он определяется отношением величины капитальных вложений к чистой прибыли:

$$\text{Ток} = 1200 / 19000 = 0,1 \text{ г.}$$

4. Сравнение отечественных и передовых зарубежных технологий и решений

Предприятия питания быстрого обслуживания широкое распространение получили за рубежом. Многолетняя практика проектирования и эксплуатации таких предприятий за рубежом представляет большой опыт для преемственности в нашей стране. Высокий уровень развитости индустрии общественного питания за рубежом позволяет использовать для ПБО полуфабрикаты высокой степени готовности, готовые быстрозамороженные блюда и приправы; хорошая техническая оснащенность ПБО позволяет иметь широкую палитру разнообразных типов таких предприятий.

Зарубежные ПБО предлагают потребителю богатый ассортимент блюд - от обеденной продукции (первые и вторые блюда) до самого узкого, излюбленного ассортимента (горячие бутерброды, гамбургеры и пр.).

В нашей стране подобные типы предприятий стали получать внедрение лишь в последнее десятилетие. Вместе с тем, с учетом преимуществ ПБО, проводится целенаправленная работа по расширению их сети.

За рубежом (в ФРГ, США, Франции, Англии и др.) наиболее популярными являются такие типы предприятий быстрого обслуживания как: столовые и кафе – полуавтоматизированные и полностью автоматизированные; кафетерии типа "снэк" и типа "фаст-фуд"; гриль-бары; кафе "шоп"; рестораны с буфетом типа "шведский стол" и прочие предприятия, работающие на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов с высоким коэффициентом готовности.

Промышленные методы приготовления пищи, высокая техническая оснащенность указанных предприятий специальным секционным малогабаритным модулированным оборудованием, механизация и автоматизация процессов комплектации и раздачи блюд - все это в конечном

счете позволяет за рубежом по-новому подойти к вопросам организации сети массового питания и планировочной структуре самих ПБО.

Среди, наиболее распространенных за рубежом ПБО можно выделить три следующих типа предприятий, работающих по технологическим схемам:

- "доготовка - комплектация - отпуск";
- "хранение - разогрев - комплектация - отпуск";
- "хранение - разогрев - отпуск".

Предприятия, работающие по первой схеме - "приготовление (доготовка) - комплектация - отпуск", имеют наиболее усложненную структуру и набор помещений, т.к. здесь полуфабрикаты высокой степени готовности проходят процесс доготовки, тепловой обработки и комплектации. В состав таких предприятий входят: обеденный зал с линией раздачи типа самообслуживания; кухня с набором модулированного оборудования; охлаждаемые помещения для хранения дневного запаса полуфабрикатов; помещения для персонала и утилизации отходов; венткамеры. Площади неторговых помещений в структуре таких предприятий составляют до 30 %.

Предприятия, работающие по второй схеме - "хранение - разогрев - комплектация - отпуск", функционируют как раздаточные и не имеют никакого технологического оборудования, кроме холодильных и тепловых шкафов, где производится хранение или разогрев блюд до температуры потребления. Такие предприятия не имеют кухонь, в их структуру кроме обеденного зала с раздаточной линией входят: помещение с зоной комплектации блюд; помещение для охлаждаемых камер дневного запаса замороженных готовых блюд; помещение для персонала и утилизации отходов. Площади неторговых помещений составляют в целом до 20 % общей площади предприятия.

Такие предприятия пользуются услугами фирм, быстрозамороженные и свежие блюда которых (первые, вторые, закуски и пр.) упаковываются в

однорпорционную посуду разового пользования и развозятся авторефрижераторами в радиусе 70-80 км.

Предприятия-автоматы, работающие по схеме "хранение-разогрев-отпуск", по планировочной структуре наиболее просты.

В состав этих предприятий, как правило, входят три основных помещения: обеденный зал с торговыми автоматами, помещение персонала, помещение утилизации посуды разового пользования. Подсобные помещения занимают до 10 % площади предприятия.

Таким образом, функциональный состав предприятия быстрого обслуживания, его планировочная структура, набор и соотношение площадей помещений могут изменяться в зависимости от следующих факторов: ассортимента блюд, вида используемого исходного продукта, форм и методов организации обслуживания и раздачи блюд, режима функционирования предприятия питания, набора технологического оборудования, использования посуды разового или многоразового употребления и пр.

Следует особенно подчеркнуть, что для зарубежных предприятий быстрого обслуживания различных типов выпускается специальное оборудование, способствующее ускорению приготовления, разогрева и отпуска блюд:

- комплекты секционного малогабаритного оборудования, включающего плиты с конфорками, плиты для жарки, мармиты, фритюрницы и др.;
- специализированное тепловое оборудование: СВЧ-аппараты, конвекторы, аппараты с комбинированным обогревом, грили, аппараты для приготовления изделий для теста и пр.;
- раздаточное оборудование линейного типа, карусельного типа, торговые автоматы и пр.

Применение специализированного оборудования приводит к сокращению времени на приготовление и отпуск блюд, а также к

сокращению площадей помещений предприятия и основных штатов персонала.

Таким образом, практика проектирования и эксплуатации ПБО за рубежом показывает, что высокий уровень развития отрасли общественного питания в целом, широкое использование быстрозамороженных готовых блюд и полуфабрикатов, высокий уровень технической оснащенности самих ПБО позволяет фирмам иметь развитую сеть предприятий быстрого обслуживания самых разнообразных типов. Такие предприятия, в зависимости от места их расположения, потока и контингента потребителей, могут предлагать разнообразный набор услуг: от полного ассортимента горячих и холодных блюд (обеденную продукцию), до узкоспециализированного ассортимента (горячие бутерброды, мясо-гриль, гамбургеры и пр.), готовые блюда на вынос и т.д.

Точный расчет места расположения и запросов потребителей позволяют правильно определить ассортимент блюд, вместимость обеденных залов и режим функционирования предприятия. Все эти факторы в конечном итоге позволят точно выбрать тип ПБО и его функционально-типологическую структуру.

Заключение

Мы рассчитали в данном проекте кафе кондитерской на 75 мест.

Путем многочисленных исследований было найдено благоприятное место для проектирования предприятия.

Мы определили количество посетителей, количество блюд реализуемых в день. Нами было составлено плановое меню. Оно послужило для дальнейшего расчета всего предприятия. На его основании мы определили производственную программу предприятия. Мы рассчитали необходимое количество складских помещений, определили их параметры. Произвели расчет оборудования, инвентаря. Узнали необходимое количество работников в каждом отдельном цехе. Также были составлены графики выхода на работу для каждого сотрудника предприятия.

Мы создали условия, которые отвечают всем санитарным нормам и правилам, учли все нормативные мероприятия по охране труда. Особое внимание мы уделяли мероприятиям по пожарной безопасности.

Экономические расчеты помогли определить доходы и расходы предприятия, рассчитать необходимые к уплате налоги предприятия, и наконец, узнать чистую прибыль. Благодаря этому мы смогли определить срок окупаемости капитальных вложений.

Список литературы

1. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
3. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
4. ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
5. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
6. СанПиН 2.3.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. СНиП 2.04.01 -85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
8. СНиП 2.08.02-89. Проектирование предприятий общественного питания.
9. СанПин 2.3..2.1078.-01.1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. – М.: «Интер СЭН», 2002. – 168 с.
10. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008 – 320 с.
11. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания. М.: Экономика, 2010.
12. Баранова Т.А. Организация общественного питания: справочник. 2-е изд., переработанное и доп.- М.: Инфра-М, 2008.
13. Безвредность пищевых продуктов / под ред Г.Д. Робертса. - М.: Высшая школа, 2006.-214 с.
14. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 374 с.
15. Буренин В.А. Основы промышленного строительства и санитарной техники. – М.: Высшая школа, 2009. – 216 с.

16. Васюков А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 296 с.
17. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2010.- 264 с.
18. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336.
19. Зайцев Н.В. Технологическое оборудование. – М.: Пищевая промышленность, 2007. – 584 с.
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.: Экономика, 2010 – 315 с.
21. Каталог перспективных видов торгово-технологического оборудования и средств механизации. М.: Центросоюз, 2007.
22. Каталог торгово-технологического оборудования для торговли и общественного питания. М.: Торговля, 2006, № 8.
23. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие: в 2 ч. / под ред. О.М. Соловьева – М.: Академкнига, 2007. – Ч.2: 205 с.
24. Липатов Н.Н. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. М.: Инфра-М, 2010.
25. Мартынова А.П. Гигиена труда в пищевой промышленности. Справочник. – М.: Экономика, 2008. – 200 с.
26. Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий. - М.: Экономика, 2008.
27. Маслов Л.А. Основы технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 2007.
28. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены. - М.: Высшая школа, 2009.
29. Методические указания по составлению технологических схем на продукцию общественного питания. М., 2009.

30. Николаев Б.А. Измерение структурно-механических свойств пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2010. - 216 с.
31. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. - М.; Колос, 2006.